Orangen Zitronen Cookies

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison:



Zutaten

250 G	weiche Butter
200 G	Zucker
2-3	Eier
ETWAS	Milch
2-3 STUECK	Saft von Orangen
	Zitronen- und Orangenabrieb
250 G	Mehl
CA. 150 G	Haferflocken
100 G	Cranberrys
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Die Cranberrys klein schneiden mit den Zitronen- Orangenabrieb und den Orangensaft in einer großen Schüssel mischen.
2. Butter mit Zucker sehr schaumig schlagen.
3. Eier dazugeben und durchrühren.
4. Die restlichen Zutaten unterrühren.

   Es sollte ein cremiger luftiger Teig entstehen!
5. Diesen dann für mindesten 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
6. Mit einem Löffel kleine Häufchen abstechen und mit etwas Abstand auf ein Blech setzen.
7. Bei ca. 180° Heißluft etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

SEMINAR BÄUERINNEN